

## Recherche

### Son Directeur Adjoint de Pôle de travail adapté

### Responsable d'exploitation de l'Unité Centrale de Production Alimentaire

#### Poste basé à Saint Etienne (42)

#### PROFIL

Expérience avérée dans la conduite de projet en restauration collective sanitaire et/ou sociale.  
Maîtrise de la gestion opérationnelle d'une Unité Centrale de Production.

#### MISSIONS ET PERIMETRES DE GESTION

Sous la responsabilité du Directeur d'établissement :

- Piloter l'exploitation et le process de la cuisine centrale et du restaurant pour les fonctions approvisionnement / production / logistique/ restaurant / Nettoyage.
- Veiller à la qualité des prestations rendues aux usagers et à leur amélioration continue
- Animer, organiser et coordonner le travail des personnels
- Participer à l'élaboration, à la mise en œuvre et au suivi de la politique GPEC
- Participer à l'exécution budgétaire de l'établissement
- Contribuer à la conduite d'une politique active de prévention et de gestion des risques
- Promouvoir l'association auprès des partenaires extérieurs
- Contribuer à la synergie des établissements pour favoriser les parcours de vie des usagers,
- Assister et remplacer le cas échéant le directeur dans la direction de l'établissement
- Favoriser l'évolution et le bien-être des personnes accueillies.

#### SAVOIR ETRE

- Fortes capacités relationnelles et aisance dans la communication
- Réelles capacités relationnelles et d'organisation et fortes aptitudes pédagogiques
- Disponibilité, rigueur et forte capacité à l'initiative et sens du travail en équipe
- Capacités à valoriser les personnes porteuses de handicap mental et psychique

#### SAVOIR FAIRE

- Maîtrise des techniques culinaires, équipements et du process de production en UCP
- Forte aptitude au management des ressources humaines de la fonction restauration
- Capacités à la gestion de projet - Maîtrise de la méthode HACCP et de la législation
- Connaissances et pratique des outils informatiques - Connaissance de la démarche qualité
- Connaissance des règles des commandes et des marchés
- Forte aptitude au management des ressources humaines de cuisine.

Poste de Directeur adjoint

CANDIDATURES (lettre de motivation, CV) par mail à [v.dequin@ec6.fr](mailto:v.dequin@ec6.fr)